

فلان. كريب ومحليات باردة

الحاجة كلثوم



الفهرس



فلان كراميل

المقادير ــــــــــــ 8 أشخاص

الكراميل

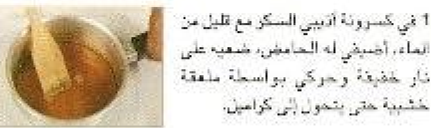
- 100غ سكر سنيدة
- 6 ملاعق كبار ماء
- 4 إلى 5 قطرات عصير الحامض

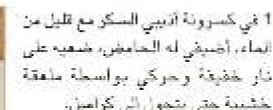
الكريما

- لتر حليب مغلى
- 6 بيض
- 150غ سكر سنيدة
- ملعقة صغيرة من روح الفانيلا



طريقة تحضير الكراميل





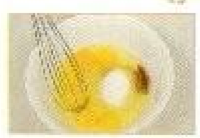
1 في كسرونة اذيبي السكر مع قليل من الماء، أضيفي له الحامض، ضعيه على نار خفيفة وحركي بواسطة ملعقة خشبية حتى يتحول إلى كراميل.



2 ضعي مقدار ملعقتين من الكراميل داخل كل قالب على حدة ثم اتركيه يبرد وواصلي التحضير.

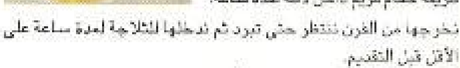
ملاحظة: يدخل هذا الكراميل في تحضير العديد من أنواع الفلان.

طريقة تحضير الكريما



3 في إناء طربي البيض والسكر والفانيلا بالطراب اليدوي.

4 أضيفي إليه الحليب شيئا فشيئا مع التحريك، صفيه لإزالة الرغوة ثم صبيه في القوالب المحضرة سابقا. غطيها بورق الألمنيوم ثم اطهيها في فرن على طريقة حمام مريم داخل لاطة لمدة ساعة.



تخرجها من الفرن ننتظر حتى تبرد ثم ندخلها للثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم.



فلان بالبرتقال

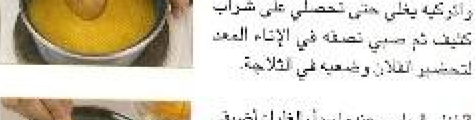
5 أشخاص

المقادير

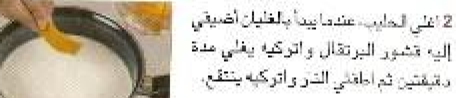
- 30 سل عصير برتقال طري
- 60 سل حليب • 5 بيض
- 175 غ سكر سنيدة
- قشور برتقالة



طريقة التحضير



1 في كسرولة أذيبي نصف كمية السكر مع عصير الحامض، ضعيه فوق نار خفيفة واتركيه يغلي حتى تحصلي على شراب كثيف ثم صبي نصفه في الإناء المعد لتحضير الفلان وضعيه في الثلاجة.





2 اغلي الحليب، عندما يبدأ بالغليان أضيفي إليه قشور البرتقال واتركيه يغلي مدة دقيقتين ثم اطفئي النار واتركيه ينقع.



3 في إناء اخلطي البيض وما تبقى من السكر بالخلاط اليدوي ثم صفي الحليب من قشور البرتقال وأضيفيه إليه شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه في القالب، ضعيه في قالب أو لاطة بها ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم ادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة ساعة. اخرجيه من الفرن حتى يبرد ثم ادخليه للثلاجة.

عند التقديم اسقيه بشراب البرتقال المتبقي وزينيه بقشور البرتقال المعسل وشرائح اللوز.

فلان باللوز

المقادير ـــ 5 أشخاص

- نصف كأس صغير من الكراميل (ص 4-5)
- 40 سل حليب • 10 سل قشدة طرية
- 100 غ لوز مقشر ومطحون • 150 غ سكر سنيدة
- 5 بيض • 3 إلى 4 قطرات من روح اللوز

طريقة التحضير

1 بعد تحضير الكراميل صبيه في قالب كبير أو في قوالب فردية واتركيه يبرد. سخني الحليب مع القشدة الطرية، أضيفي السكر وحركي حتى يذوب. أطفئي النار وأضيفي اللوز، غطيه واتركيه ربع ساعة ثم صفيه.



2 ضربي البيض مع 3 ملاعق كبيرة من الحليب باللوز وقطرات من روح اللوز بالمضرب اليدوي.



3 أضيفي بقية الحليب شيئا فشيئا مع استمرار التحريك ثم صفيه لإزالة الرغوة، وصبيه في القوالب التي سبق وأن وضعنا فيها الكراميل.



4 ضعيه في لاطة أو قالب به ماء، غطيه بورق الألمنيوم وادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة 40 دقيقة. عند التقديم زينيه بشرائح اللوز.

فلان بالكاكاو

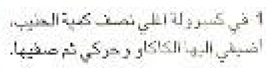
المقادير ——— 4 أشخاص

- 50 سل حليب • 100غ سكر سنيدة
- 2 بيض • ملعقة صغيرة فانيلا
- 10غ نشا (مايزينا) • 2 ملاعق كبيرة كاكاو



طريقة التحضير





1 في كسرولة اغلي نصف كمية الحليب، أضيفي إليه الكاكاو وحركي ثم صفيها.



2 في إناء طربي النشا مع السكر والفانيلا بالطراب اليدوي، أضيفي إليهما كمية الحليب باردة واخلطي، أضيفي البيض مع مواصلة الخلط.



3 اخلطي الحليب مع الكاكاو ثم أضيفيهما شيئا فشيئا. ضعيها على نار خفيفة وحركي باستمرار حتى تحصلي على فلان كثيف ثم صفيه لإزالة الرغوة.



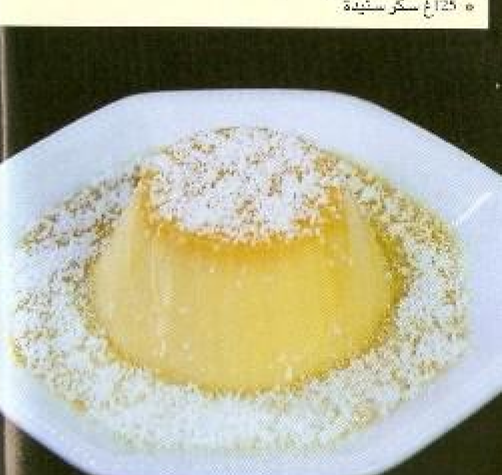
4 صبيه في قالب مبلل بالماء البارد واتركيه في الثلاجة إلى أن يبرد ويتجمد، ضعيه في طبق التقديم وزينيه بالكريم شانتي.



فلان بالكوك

المقادير ـــــــــ 6 أشخاص

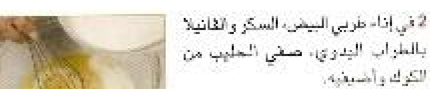
- نصف كأس صغير من الكراميل (ص ١)
- علبة كبيرة حليب مركز غير محلى
- 125غ كوك
- 4 بيض
- 30سل حليب
- ملعقة صغيرة من روح الفانيلا
- 125غ سكر سنيدة



طريقة التحضير



1 حضري الكراميل وصبيه في قالب خاص بالفلان أو في قوالب فردية واتركيه يبرد. اغلي الحليب، اطفئي النار، أضيفي إليه الكوك ثم اخلطيه وغطيه مدة ربع ساعة.





2 في إناء خفقي البيض، السكر والفانيلا بالخفاق اليدوي، صفي الحليب من الكوك وأضيفيه.



3 أضيفي الحليب المركز واخلطي حتى تمتزج العناصر ثم صفيه لإزالة الرغوة.



4 صبيه فوق القوالب التي سبق وضع الكراميل بها، ضعيها في لاطة أو إناء به ماء، غطيه بورق الألمنيوم ثم ادخليه إلى الفرن على طريقة حمام مريم مدة ساعة. عند التقديم زينيه بالكوك.

موس بالفريز

6 أشخاص

المقادير



- 100غ سكر سنيدة • 300غ فريز
- 25سل قشدة طرية • 2 أبيض بيض

طريقة التحضير



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعيه في الخلاط الكهربائي واطحنيه جيدا ثم صفيه.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي مع إضافة السكر شيئا فشيئا حتى تحصلي على كريما شانتيي.



3 أضيفي الفريز واخلطي بحذر من الأسفل إلى الأعلى ليحتفظ الخليط بخفته.

4 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج، أضيفيه إلى الفريز والقشدة واخلطي بحذر ثم صبيها في أكواب فردية.

ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل قبل تقديمها. عند التقديم زينيها بالفريز وأوراق النعناع.

موس بالقهوة

المقادير ـــــــــــــــــــــــ 6 أشخاص

- 50 سل حليب • 150غ سكر سنيدة
- 3 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 4 أصفر بيض • 2 أبيض بيض
- 20 سل قشدة طرية • 2 ملاعق صغيرة نشا (مايزينا)

طريقة التحضير



1 اغلي الحليب، اطفئي النار ثم أضيفي القهوة سريعة الذوبان.



2 اضربي أصفر البيض مع 100غ سكر، أضيفي النشا واخلطي.



3 اسكبي الحليب شيئا فشيئا فوق الخليط مع التحريك، ضعيه على نار خفيفة و حركي حتى تحصلي على كريم كثيف ثم اتركيه يبرد.



4 اضربي القشدة الطرية مع بقية السكر بالطراب الكهربائي، أضيفيها إلى كريم القهوة بعد أن تبرد تماما واخلطي. اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج و أضيفيه بحذر ثم صبي الموس في أكواب فردية واتركيها في الثلاجة ساعتين على الأقل. عند التقديم زينيها برقائق اللوز، الكاكاو و الشكلاط والزبيب.

موس بالموز (البنان)

المقادير ــــــــــ 4 أشخاص

- 4 حبات موز ناضجة (بنان)
- 2 أبيض بيض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنيدة
- 20 سل قشدة طرية
- ملعقة كبيرة عصير حامض

طريقة التحضير



1 قشري الموز وقطعيه، أضيفي إليه عصير الحامض والسكر واطحنيه بالخلاط الكهربائي.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي حتى تصبح على شكل شانتي ثم أضيفي إليها عصير الموز واخلطي بحذر.



3 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح كالثلج ثم أضيفيه إلى الكريم واخلطي بحذر.

4 صبي الموس في أواني فردية وضعيه في الثلاجة مدة ساعتين على الأقل. عند التقديم زينيه برقائق الشكلاط ودوائر الموز (البنان).

موس بالشكلاطة

المقادير 4 أشخاص

- 150 غ شكلاط أسود
- 50 غ سكر سنيدة
- 15 سل قشدة طرية
- 4 أبيض بيض

طريقة التحضير



1 ذوبي الشكلاط بطريقة (حمام مريم).



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي حتى تصبح على شكل شانتي ثم أضيفي إليها الشكلاط واخلطي بحذر



3 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي مع إضافة السكر شيئا فشيئا حتى يصبح كالثلج.



4 أضيفيه إلى الشكلاط والقشدة واخلطي بحذر حتى تحصلي على مزيج متجانس

صبيها في أواني فردية وضعيها في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.
عند التقديم زينيها برقائق اللوز ورقائق الشكلاط والسكر كلاصي.

كريم بماء الزهر

المقادير ـــــــــــ 8 أشخاص

- لتر حليب
- 4 أصفر بيض
- 100غ سكر سنيدة
- 4 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 3 ملاعق كبيرة حليب مركز محلى
- 2 ملاعق كبيرة صنوبر

طريقة التحضير

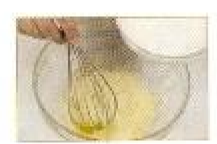


1 اضربي أصفر البيض والسكر وماء الزهر بالطراب اليدوي.





2 أضيفي قليلاً من الحليب إلى النشاء، اخلطيه جيداً ثم أضيفي بقية الحليب.



3 صبيه فوق خليط البيض واخلطي ثم ضعيه على نار خفيفة وحركي باستمرار.



4 عندما يبدأ بالغليان أضيفي الحليب المركز المحلى. اطفئي النار، أضيفي الصنوبر واخلطي ثم صبيه في أكواب فردية واتركيه يبرد.

عند التقديم زينيه بالفستق (البسطاش) المهرمش والصنوبر.



1 اخلطي أصفر البيض، السكر والفانيلا بالخفاق اليدوي، أضيفي النشا واخلطي



2 أضيفي عصير الأناناس ثم الحليب.



3 ضعيه على نار خفيفة، حركي باستمرار ثم أطفئي النار عندما تبدأ بالغليان.



4 اتركيها تبرد، أضيفي القشدة الطرية، أرجعيها إلى النار و حركي باستمرار حتى تحصلي على كريم كثيف ثم صبيه في أواني فردية و اتركيه يبرد.

عند التقديم زيني بالفستق (البسطاش) و الكوكو و الكريم شانتي.



كريم الأناناس

المقادير ______ 6 أشخاص

- 25 سل عصير أناناس • 2 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)
- 2 أصفر بيض • 25 سل حليب • 20 سل قشدة طرية
- 75غ سكر سنيدة • ملعقة صغيرة فانيلا

كريم البرتقال

المقادير 6 أشخاص

- لتر عصير برتقال طري
- 200غ سكر سنيدة
- 6 أصفر بيض
- 3 ملاعق كبيرة نشا (مايزينا)



1 أضيفي السكر إلى عصير البرتقال واحتفظي بنصف كاس، ضعي بقية العصير على النار وحركي حتى يذوب السكر



2 اخلطي النشا مع عصير البرتقال البارد المحتفظ به



3 عندما يبدأ العصير بالغليان أضيفي إليه النشا، استمري في التحريك، اتركيه يغلي مدة دقيقتين واطفئي النار.

4 صبي أصفر البيض فوق كريم البرتقال، حركي، ضعيه على النار مع التحريك وعندما يبدأ بالغليان اطفئي النار ثم صبيه في أكواب فردية واتركيه يبرد.

عند التقديم، زينيه بالكريم شانتي والفستق (البسطاش).



أرز بالحليب

المقادير ــــــــــــــــ 5 أشخاص

- كاس ونصف أرز أبيض مطبوخ • 2 بيض
- 50غ سكر سنيدة • 50 سل حليب مغلى
- ملعقة كبيرة ماء زهر • نصف كأس كركاع مهرمش
- نصف كاس زبيب • 2 ملاعق كبيرة فستق (بسطاش) مهرمش

طريقة التحضير



1 اخلطي البيض مع السكر بالطراب اليدوي ثم أضيفي إليه الحليب المغلي شيئا فشيئا مع التحريك.



2 أضيفي إليه الأرز المسلوق وماء الزهر واخلطي



3 أضيفي الزبيب واخلطي ثم ادهني إناء صالح للفرن بقليل من الزبدة وصبي فيه الأرز بالحليب



4 ضعيه في إناء به ماء (حمام مريم)، غطيه بورق الألمنيوم وادخليه إلى الفرن مدة 40 دقيقة. عند التقديم، زينيه بالزبيب، الكركاع والبسطاش.

كريب عادي

18 كريب

- 250غ طحين • 4 بيض • 50 سل حليب • 5 سل ماء
- 2 ملاعق كبيرة زيت • ملعقة صغيرة قشور حامض محكوكة
- ملعقة صغيرة خميرة حلوى • ملعقة صغيرة فانيلا
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة • قليل من الزبدة أو الزيت لدهن المقلاة

1 ضعي المقادير باستثناء الماء في الخلاط واخلطي جيداً، صبيها في إناء وأضيفي الماء واخلطي ثم غطيها بالبلاستيك الغذائي واتركيها ترتاح 30 دقيقة.

2 سخني المقلاة الخاصة بالكريب ثم ادهنيها بقليل من الزبدة أو الزيت.

3 صبي مقدار ملعقة خاصة بالكريب من العجينة وحركي المقلاة حتى يغطى وجهها كاملاً بالعجينة ثم ضعيها على نار خفيفة.

4 عندما تنضج، اقلبيها على وجهها الآخر.

كريب خفيف

18 كريب

- 150غ طحين • 1 بيض • 40غ نشا (مايزينا)
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنيدة • 3 ملاعق كبيرة زيت
- 15 سل حليب • 10 سل ماء • ملعقة كبيرة ماء زهر
- قليل من الزبدة أو الزيت لدهن المقلاة

ملاحظة: يمكن خلط المقادير في الخلاط الكهربائي.



1 اخلطي الطحين، النشا والسكر ثم أضيفي البيض والزيت واخلطي بالمضرب اليدوي.



2 أضيفي الحليب شيئاً فشيئاً مع استمرار الخلط. أضيفي الماء واخلطي.

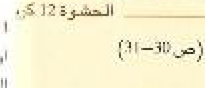


3 أضيفي ماء الزهر، غطيها بالبلاستيك الغذائي واتركيها ترتاح مدة ساعة على الأقل.

سخني المقلاة الخاصة بالكريب، ادهنيها بقليل من الزبدة أو الزيت، صبي مقدار ملعقة خاصة بالكريب من العجينة وحركي المقلاة حتى يغطى وجهها كاملاً وعندما تنضج اقلبيها على وجهها الآخر.

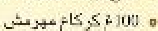


كريب بالعسل والكركاع



المقادير الحشوة 12 كر

- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30−31)
- 50غ لوز مطحون • 200غ عسل
- 100غ كركاع مهرمش



طريقة التحضير





1 حضري الكريب حسب الطريقة الأولى أو الثانية. سخني العسل قليلا وأضيفي إليه اللوز المطحون.





2 أضيفي الكركاع المهرمش واخلطي.



3 ضعي ملعقة متوسطة من الخليط فوق كل واحدة من الكريب.



4 اطويها وضعيها في فرن ساخن مدة 5 دقائق ثم زينيها بشرائح اللوز والكركاع.

كريب بالكاوكاو ومربى البرتقال

المقادير — الحشوة 12 كريب

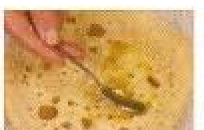
- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30–31)
- 250غ كاوكاو محمر ومهرمش
- 250غ مربى برتقال



طريقة التحضير



1 حضري الكريب باتباع إحدى الطريقتين. سخني مربى البرتقال قليلا.



2 ادهني وجه كل كريب بملعقة متوسطة من مربى البرتقال.



3 رشي فوقها ملعقة كبيرة من الكاوكاو المهرمش.



4 لفيها ثم ضعيها في طبق التقديم وزينيها بقشور البرتقال.



كريب بالتفاح والقرفة

المقادير

الحشوة 12 كري

- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30-31)
- 4 حبات تفاح متوسطة
- 3 ملاعق كبيرة عسل
- ملعقة صغيرة زبدة
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

طريقة التحضير





1 حضري الكريب بإحدى الطريقتين. قشري التفاح وقطعيه إلى مكعبات.



2 أضيفي إليه قليلا من عصير الحامض، العسل، الزبدة ومقدار 2 ملاعق كبيرة ماء واطبخيه على نار خفيفة حتى يجف ماؤه.



3 عندما يبرد الخليط ضعي ملعقة كبيرة على وجه كل كريب.



4 رشي فوقها قليلا من القرفة ولفيها ثم زينيها بالكركاع المهرمش وقطع من التفاح.



كريب بالشكلاطة والبندق

المقادير ـــــــــــ الحشوة 12 كريب

- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص30-31)
- 200غ شكلاطة سوداء
- 100غ بندق (نوازيت) محمر ومهرمش
- 10 سل قشدة طرية





1 حضري الكريب بإحدى الطريقتين، سخني القشدة الطرية على نار خفيفة.



2 عندما تبدأ بالغليان، أطفئي النار وأضيفي الشكلاطة ثم حركي حتى تحصلي على كريم ناعم.



3 ادهني وجه كل كريب بمقدار ملعقة كبيرة من الشكلاطة

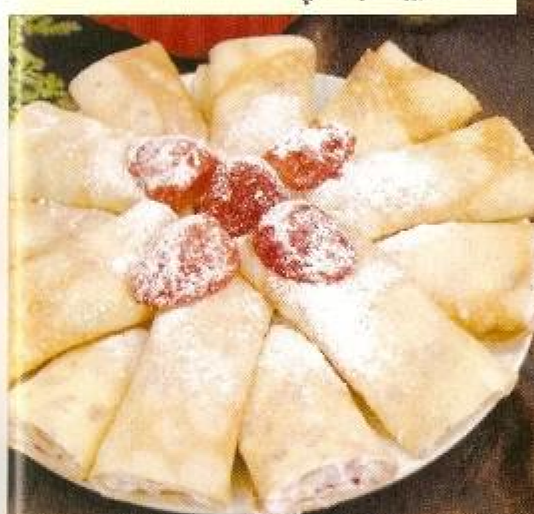


4 رشي فوقها قليلا من البندق (نوازيت) المهرمش ولفيها ثم زيني برقائق الشكلاطة والبندق المهرمش.

كريب بالفريز

المقادير الحشوة 12 كريب

- 12 كريب عادي أو خفيف حسب الذوق (ص 30-31)
- 10 سل قشدة طرية
- 300غ فريز
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنيدة
- نصف ملعقة صغيرة فانيلا
- ملعقة كبيرة سكر كلاصي

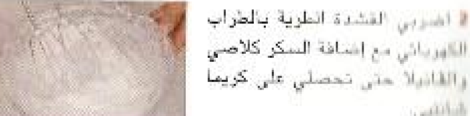


طريقة التحضير



1 حضري الكريب بإحدى الطريقتين. اغسلي الفريز، قطعيه إلى مكعبات صغيرة، اضيفي اليه السكر سنيدة واخلطي ثم اتركيه مدة ساعة في الثلاجة.





2 اضربي القشدة الطرية بالخلاط الكهربائي مع إضافة السكر كلاصي والفانيلا حتى تحصلي على كريما شانتي.



3 اضيفي إليها الفريز واخلطي بواسطة ملعقة من خشب حتى تنسجم العناصر.



4 ضعي مقدار ملعقة كبيرة من خليط الفريز والقشدة الطرية فوق كل كريب ولفيها ثم اقسميها إلى نصفين وضعيها في طبق التقديم وزينيها بالفريز والسكر كلاصي.



تيراميسو

المقادير ــــــــــــــــ 6 أشخاص

- 32 قطعة بسكويت (Boudoirs) • 3 أصفر بيض + 3 أبيض بيض
- 150غ سكر سنيدة • 250غ جبن (ماسكاربوني أو فيلادلفيا)
- 25 سل قهوة قوية • 2 ملاعق كبيرة كاكاو بدون سكر





1 اضربي أصفر البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى يصير أبيض ثم أضيفي الجبن واخلطي بالطراب الكهربائي

2 اضربي أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصير كالثلج وأضيفيه إلى أصفر البيض والجبن واخلطي بحذر



3 بللي قطع البسكويت بالقهوة وصففيها في الإناء المخصص للتقديم حتى تغطي قاعه





4 صبي فوقها نصف الكريما، ضعي فوقها طبقة أخرى من البسكويت المبلل بالقهوة ثم صبي فوقها بقية الكريم وضعيها في الثلاجة مدة 4 ساعات على الأقل. عند التقديم رشي فوقها الكاكاو.

تيراميسو بالفريز

المقادير
6 أشخاص

- 500غ فريز • 3 أصفر بيض + 3 أبيض بيض
- 32 قطعة بسكويت (Boudoirs) • 250غ جبن (ماسكاربوني أو فيلاد
- نصف ملعقة صغيرة من روح اللوز • 25 سل عصير برتقال
- 150 غ سكر سنيدة • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز

طريقة التحضير



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى شرائح ثم أضيفي إليه 50 غ سكر واخلطي.



2 اضربي جيدا أصفر البيض مع 100غ من السكر بواسطة الطراب الكهربائي ثم أضيفي الجبن وروح اللوز. اضربي بعد ذلك أبيض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضيفيه إليه واخلطي بحذر.



3 بللي البسكويت بعصير البرتقال وصففيه في طبق التقديم حتى يغطي القاع.



4 صبي فوقه نصف كمية الفريز وافرشيها، صبي نصف كمية الكريم. أضيفي طبقة أخرى من البسكويت المبلل بالعصير، افرشي بقية الفريز وبقية الكريم ثم ضعيها في الثلاجة مدة 4 ساعات على الأقل. عند التقديم رشيه بشرائح اللوز وزيني بحبات من الفريز.





تيراميسو بالسكنجبير والكركاع

المقادير ـــــــــــــــ 4 أشخاص

- 24 قطعة بسكويت (Boudoirs) • 250غ جبن (ماسكاربوني أو فيلادلفيا)
- 4 ملاعق كبيرة عسل • 2 ملاعق كبيرة عصير أناناس
- ملعقة كبيرة سكنجبير أخضر محكوك • كأس عصير مانجا
- 4 ملاعق كبيرة كركاع مهرمش • 2 حبات كيوي
- قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- قليل من القشدة الطرية مخفوقة

طريقة التحضير





• اخلطي الجبن، العسل وعصير الأناناس واضربي بالطراب الكهربائي.



• بللي نصف كمية قطع البسكويت بعصير المانجا وصففيها في طبق التقديم ثم صبي فوقها نصف كمية خليط الجبن.



• رشيها بالسكنجبير ثم بالكركاع وصففي فوقها طبقة أخرى من البسكويت المبلل بعصير المانجا.



• ضعي فوقها شرائح المانجا والكيوي، صبي فوقها بقية خليط الجبن ثم زينيها بدوائر الكيوي وقطع الأناناس والمانجا والقشدة الطرية المخفوقة.

ضعي التيراميسو في الثلاجة 4 ساعات على الأقل قبل التقديم.





تيراميسو بالسكنجبير والكركاع

المقادير ــــــــــ 4 أشخاص

- 24 قطعة بسكويت (Boudoirs) • 250غ جبن (ماسكاربوني أو فيلادلفيا)
- 4 ملاعق كبيرة عسل • 2 ملاعق كبيرة عصير أناناس
- ملعقة كبيرة سكنجبير أخضر محكوك • كأس عصير مانجا
- 4 ملاعق كبيرة كركاع مهرمش • 2 حبات كيوي
- قليل من مكعبات المانجا والأناناس للتزيين
- قليل من القشدة الطرية مخفوقة

طريقة التحضير





- اخلطي الجبن، العسل وعصير الأناناس واضربي بالطراب الكهربائي.



- بللي نصف كمية قطع البسكويت بعصير المانجا وصففيها في طبق التقديم ثم صبي فوقها نصف كمية خليط الجبن.



- رشيها بالسكنجبير ثم بالكركاع وصففي فوقها طبقة أخرى من البسكويت المبلل بعصير المانجا.



- ضعي فوقها شرائح المانجا والكيوي، صبي فوقها بقية خليط الجبن ثم زينيها بدوائر الكيوي وقطع الأناناس والمانجا والقشدة الطرية المخفوقة.

ضعي التيراميسو في الثلاجة 4 ساعات على الأقل قبل التقديم.

حلوى الأناناس

المقادير ______ 6 أشخاص

- 100غ طحين • ملعقة صغيرة فانيلا
- 3 بيض • 6 ملاعق كبيرة عصير أناناس
- 120غ سكر سنيدة • ملعقة صغيرة خميرة حلوى
- 25غ زبدة • علبة من الأناناس المصبر
- حب الملوك معسل • 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز



طريقة التحضير

1 ادهني الزبدة في قالب الحلوى قطره 22 سم ورشي فوقها 25غ سكر، ضعي فوقها قطع الأناناس وحب الملوك ثم غطي الفراغات بشرائح اللوز

2 اخفقي البيض بالخفاقة الكهربائية مع إضافة السكر المتبقي شيئا فشيئا والفانيلا ثم بواسطة الخفاقة اليدوية واصلي الخلط مع إضافة الطحين وخميرة الحلوى



3 أضيفي عصير الأناناس واخلطي حتى تتجانس العناصر



4 صبيها فوق الأناناس أدخليها إلى الفرن مدة 35 دقيقة وعندما تبرد اقلبيها في طبق التقديم





1 قشري التفاح وقطعيه إلى شرائح رقيقة واعصري فوقه قليلا من الحامض. انقعي الزبيب في الماء الدافئ لمدة ربع ساعة ثم صفيه.



2 اخفقي البيضات وأصفر بيضة والسكر والفانيلا بالخفاق الكهربائي. أضيفي الطحين مع خميرة الحلوى واللوز المطحون واخفقي بالخفاق اليدوي.



3 أضيفي الحليب والزبيب والقشدة الطرية واخفقي.

4 ضعي قطع التفاح في قاع قالب كبير أو قسميه إلى قوالب صغيرة. صبي فوقها العجينة. ضعي قطعا صغيرة من الزبدة فوقها ثم رشي فوقها شرائح اللوز وأدخليه إلى الفرن لمدة 30 دقيقة.

حلوى التفاح والزبيب

المقادير — 6 أشخاص

- 3 حبات تفاح
- 3 بيض + 1 أصفر بيضة
- 50غ زبيب
- 50غ لوز مقشر ومطحون
- 50غ طحين
- ملعقة صغيرة من روح الفانيلا
- 20 سل حليب
- ملعقة صغيرة خميرة حلوى
- 10 سل قشدة طرية
- 2 ملاعق كبيرة من شرائح اللوز
- 50غ سكر سنيدة
- 2 ملاعق صغيرة زبدة
- قليل من عصير الحامض



حلوى الجبن بالحامض

6 أشخاص

المقادير



- 200غ بسكويت (petit beurre)
- 10 سل قشدة طرية
- 100 غ زبدة
- 250غ جبن أبيض
- 2 بيض • 100غ سكر
- عصير حامضة



1 اطحني البسكويت ثم غربليه حتى تحصلي على غبرة رقيقة. ذوبي الزبدة وأضيفيها إلى البسكويت واخلطي.





2 ضعيها في قالب خاص بالطارطا قطره 25 سم وبسطيها على كامل القاع وعلى الجوانب.



3 اخلطي الجبن والقشدة الطرية والبيض والسكر وعصير الحامضة.





4 صبيه فوق البسكويت وضعيه في الفرن مدة 40 دقيقة. عند التقديم زينيه بالقشدة الطرية المخفوقة ورشي فوقه السكر كلاصي.

ميني شارلوت

المقادير 4 أشخاص

- 32 قطعة بسكويت (Boudoirs)
- 25 سل قهوة قوية
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 3 أبيض بيض
- 10 سل قشدة طرية
- 80 غ سكر سنيدة
- قشرة برتقالة محكوكة

طريقة التحضير

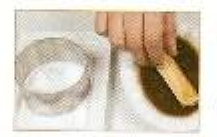
1 ذوبي الشكلاط في حمام مريم، ضعيه في إناء. اخفقي القشدة الطرية وأضيفيها إلى الشكلاط واخلطي ثم أضيفي قشرة البرتقال المحكوك.



2 اخفقي أبيض البيض بالخفاق الكهربائي مع إضافة السكر شيئا فشيئا حتى يصبح كالثلج.



3 أضيفيه إلى خليط الشكلاط والقشدة الطرية واخلطي بحذر (موس الشكلاط).



4 اغطسي البسكويت في القهوة، ضعيه عموديا في القالب، صبي داخله جزءا من الموس بالشكلاط ادخليه للمجمد. زينيها بالقشدة الطرية المخفوقة ورقائق الشكلاط.

سلطة الكيوي والأناناس

المقادير ــــــــ 4 أشخاص

- 4 حبات كيوي • علبة أناناس مصبر
- 3 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس عصير برتقال
- ملعقة كبيرة عصير حامض

طريقة التحضير



1 قطعي الأناناس إلى مكعبات والكيوي إلى دوائر.



2 ضعيها في كؤوس فردية بشكل طبقات.



3 اخلطي العسل، عصير البرتقال وعصير الحامض.



4 صبيه فوق الأناناس والكيوي ثم زيني بالقشدة الطرية المخفوقة وحب الملوك.

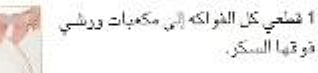
سلطة الفواكه بالسكنجبير

المقادير 4 أشخاص

- 500غ فريز
- 3 حبات موز (بنان)
- 3 حبات تفاح
- 100غ سكر سنيدة
- نصف كأس عصير أناناس
- ملعقة كبيرة عصير حامض
- ملعقة صغيرة سكنجبير أخضر محكوك
- 2 ملاعق كبيرة زبيب
- قليل من القشدة الطرية

طريقة التحضير





1 قطعي كل الفواكه إلى مكعبات ورشي فوقها السكر.



2 اخلطي السكنجبير، عصير الحامض وعصير الأناناس.



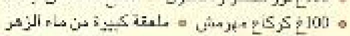
3 صبيه فوق الفواكه واخلطي



4 أضيفي الزبيب واخلطي. ضعيها في طبق التقديم وزينيها بالقشدة الطرية المخفوقة.

سلطة بالفواكه الجافة

المقادير — 4 أشخاص



- 4 ياغورت طبيعي
- 100 غ زبيب
- 4 ملاعق كبيرة عسل
- 100 غ لوز مقشر ومطحون
- 100 غ مشماش جاف
- 100 غ كركاع مهرمش
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر



طريقة التحضير



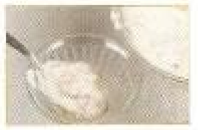
1 اضربي الياغورت والعسل بالطرب اليدوي.



2 أضيفي مسحوق اللوز وماء الزهر واخلطي.



3 قطعي المشماش الجاف إلى مكعبات صغيرة وأضيفيه ثم أضيفي الزبيب والكركاع المهرمش واخلطي.



4 صبيه في أكواب قرنية واسكبي فوقها العسل. يمكن أن تزينيها بشرائح اللوز.



سلطة الفواكه مع القشدة الطرية

المقادير — 4 أشخاص

- 500 غ فريز • 3 حبات إجاص • 3 حبات تفاح
- 3 حبات موز (بنان) • ملعقة كبيرة عصير حامض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سنيدة • 20 سل قشدة طرية
- 4 ملاعق كبيرة عسل • نصف كأس صغير كركاع
- نصف كأس صغير لوز مقشر • نصف كأس صغير فستق (بسطاش)

طريقة التحضير

1 قطعي الفواكه إلى مكعبات، أضيفي إليها عصير الحامض ورشي فوقها السكر.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي وأضيفي إليها العسل.



3 حمري اللوز، الكركاع والبسطاش قليلا، قطعيها إلى أرباع، أضيفيها واخلطي.



4 عند التقديم، ضعي جزءا من القشدة الطرية بالمكسرات في كل صحن ثم أضيفي الفواكه.